Bunte Nutellakekse

Wenn mal wieder unangemeldeter Besuch vor der Türe steht, ist das Rezept von den bunten Nutellakeksen, mit seinen gerade mal 4 Zutaten, blitzschnell zubereitet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 25 min

Zutaten

Für den Teig

120 g	Mehl
120 g	Nutella
1 Stk.	Ei
30 g	Schokolinsen (bunte)

Für die Dekoration

20 g	Schokolinsen (bunte)

Zubereitung

1. Für die bunten Nutellakekse ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Ofen auf 180°C Ober/Unterhitze vorheizen.

2. Das Mehl in eine Schüssel sieben und das Nutella, sowie das Ei hinzufügen.

3. Die Masse erst mit den Knethaken eines Mixers und dann mit den Händen weiter verkneten, bis die Masse geschmeidig ist.

4. Jetzt die bunten Schokolinsen grob zerstoßen und ebenfalls mit den Händen unter den Teig kneten.

5. Nun aus der Masse 6 Kugeln (je ca.52g) formen und mit einem breiten Abstand auf das Backblech setzen.

6. Dann ein breites Glas zur Hand nehmen und die Kugeln mit dem Glasboden plattdrücken.

7. Zum Schluss noch zur Dekoration die bunten Schokolinsen zerkleinern und auf die Teigrohlinge streuen (evtl. etwas andrücken). Die Kekse auf der mittleren Schiene ca. 10 Minuten fertig backen.

Tipp

Die bunten Nutellakekse schmecken traditionell mit einem Glas Milch besonders gut.